PREMIER®

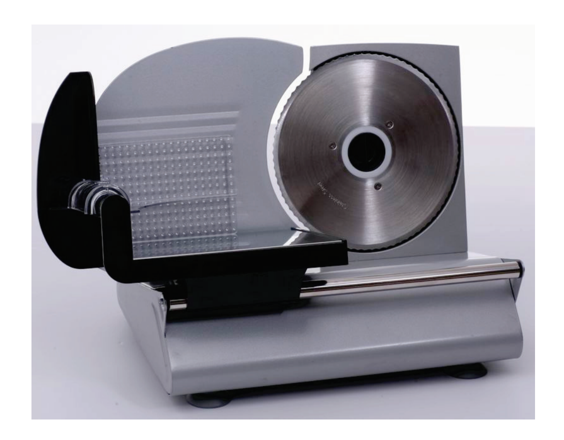
MANUAL DE INSTRUCCIONES

REBANADORA DE CARNE

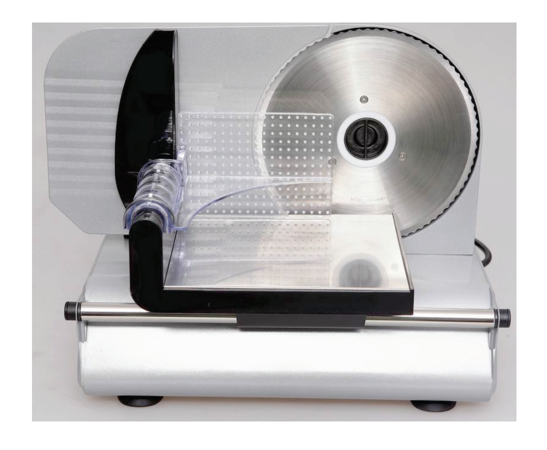
MSL-4667, MSL-4668, MSL-4669, MSL-4670



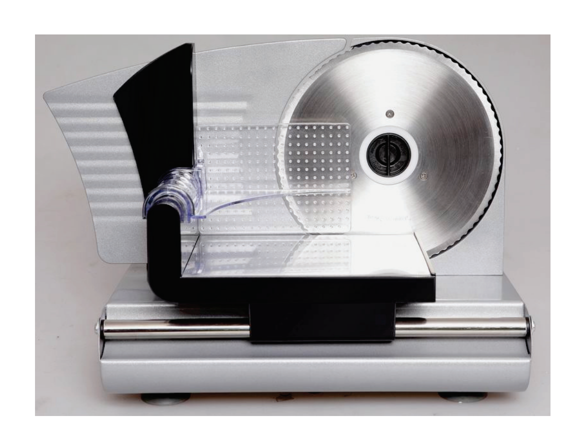
MSL-4667



MSL-4668



MSL-4669



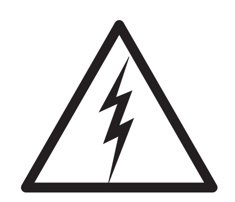
MSL-4670

ESTIMADO CLIENTE

Con el fin de que obtenga el mayor desempeño de su producto, por favor lea este manual de instrucciones cuidadosamente antes de comenzar a utilizarlo, y guárdelo para su futura referencia.
Si necesita soporte adicional, no dude en escribir a: ***info@premiermundo.com***



ÍNDICE

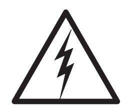


PRECAUCIÓN

RIESGO DE CHOQUE ELÉCTRICO , NO ABRA



Precaución: Para reducir el riesgo de choque eléctrico, no retire la cubierta, no hay partes manipulables por el usuario al interior de la unidad. Refiera todo mantenimiento o intervención técnica a personal técnico calificado.



Este símbolo indica la existencia de voltaje peligroso al interior de esta unidad, que constituye un riesgo de choque eléctrico.



Este símbolo indica que hay importantes instrucciones de operación y mantenimiento en la literatura que acompaña a esta unidad.

LÍNEAS DE SERVICIO AL CLIENTE PREMIER

Venezuela:	0800 – ELECTRIC (353-2874)
Panamá:	300-5185
Sitio Web:	www.premiermundo.com
E-mail:	servicioalcliente@premiermundo.com

NOTA
Nos reservamos el derecho de modificar las especificaciones, características y/u operación de este producto sin previo aviso, con el fin de continuar las mejoras y desarrollo del mismo.

DESCRIPCIÓN

El cortador de carne es ideal para cortar todo tipo de jamón, carnes, embutidos, quesos y vegetales, etc.

⚠INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

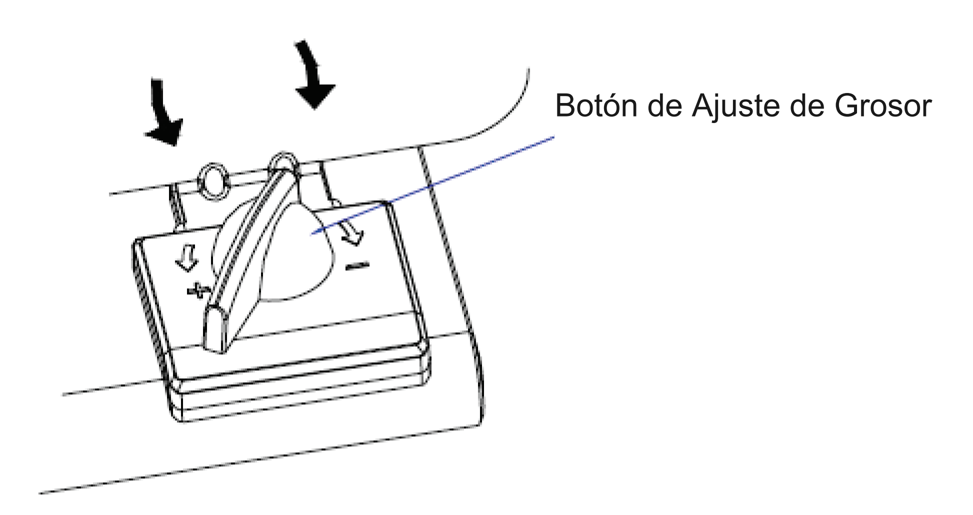
- Se requiere estricta supervisión si la unidad es utilizada cerca de niños.
- Apague y desconecte la unidad cuando la esté utilizando y antes de cambiar piezas o hacer la limpieza.
- Evite el contacto con las partes móviles. Evite empujar la comida con las manos; utilice siempre el diseño y las partes de la máquina para manejar los alimentos.
- Con el fin de evitar el riesgo de choque eléctrico no introduzca la unidad en agua u otros líquidos.
- No utilice la máquina si observa que el cable de poder está dañado o si la máquina presenta cualquier tipo de falla.



- No utilice accesorios no recomendados por el fabricante.
- No utilice la unidad en exteriores.
- No permita que el cable de poder cuelgue en el borde del mostrador.
- No utilice la unidad para cosas diferentes a su diseño.
- No intente reparar la unidad usted mismo. Remita toda revisión, mantenimiento y reparación a personal de servicio técnico calificado.

PREPARÁNDOSE PARA CORTAR

1. Ubique la cortadora en un lugar limpio, seco y estable.
2. Conecte el cable de poder al tomacorriente.
3. Mueva hacia adelante y hacia atrás la mesa de deslizamiento para asegurar el movimiento.
4. Ubique el soporte en la parte posterior de la mesa de deslizamiento.
5. Seleccione el grosor de las tajadas girando el botón en el sentido de las manecillas del reloj para tajadas delgadas y al contrario para tajadas gruesas. El rango de ajuste es de 0 a 15 mm.



OPERACIÓN

1. Conecte el cable de poder en el tomacorriente.
2. Coloque los alimentos que va a cortar en la tabla de deslizamiento y presione el soporte hacia la guía de grosor. Luego hale la tabla de deslizamiento contra la cuchilla manualmente.
3. El tamaño máximo de los alimentos debe ser: 110 x 110 x 90 mm (largo, ancho, alto).
4. Encienda la unidad.
5. Cuando la cuchilla este girando empuje la mesa de deslizamiento hacia la cuchilla. Mueva la bandeja hacia atrás y hacia adelante uniformemente. Mantenga la comida presionada ligeramente contra la guía para un corte más parejo.
6. No utilice la máquina más de 5 minutos seguidos ya que el motor se puede sobrecalentar. En tal caso, apague la máquina y permite que descanse al menos 30 minutos para que se enfría el motor.
7. Mientras esté cortando, si la velocidad de la cuchilla se reduce, permita que los alimentos se descongelen un poco y luego continúe.
8. Al terminar de cortar apague y desconecte la unidad. Para mayor seguridad y protección de la cuchilla al almacenar, gire el botón de grosor para alinear la guía de grosor con la cuchilla.

LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

- Desconecte el cable de poder de la unidad.
- Retire las partes móviles de la unidad y lávelas con una prenda suave o esponja y agua jabonosa. Enjuague y seque.
- No utilice objetos metálicos o líquidos abrasivos para limpiar la unidad.
- No sumerja la unidad en agua.
- El motor no necesita lubricación.
- **Soporte:** retire el soporte de la mesa de deslizamiento.
- **Mesa de deslizamiento:** limpie la mesa después de retirar el soporte.
- **Cuchilla:** Desconecte la unidad, suerte los tornillos según indican las flechas, retire la cuchilla con precaución utilizando guantes y después de limpiarla colóquela nuevamente.
- **Patas antideslizantes:** utilice un limpiador para retirar la grasa.
- Cuando vaya a guardar la unidad alinee la guía de grosor con la cuchilla y enrolle el cable de poder en la parte inferior.

CONSEJOS PRÁCTICOS

- Para obtener tajadas muy finas congele las carnes solamente de 2 a 4 horas antes de cortar.
- Las carnes no deben tener huesos y las frutas no deben tener semillas.
- Los alimentos con una textura irregular un ejemplo del pescado y algunos filetes delgados son especialmente difíciles de cortar. Se recomienda congelar de 2 a 4 horas antes de cortar.
- Utilice cocombros, cebollas o frutas como piñas, manzanas, etc., según su gusto.
- Al cortar carnes calientes retírelas del horno al menos 15 a 20 minutos antes de cortar. Estarán más jugosas y las tajadas serán parejas.
- Corte la carne si es necesario para que encaje en la mesa de deslizamiento. Si la carne se atora apague el motor y retire las partes cerca de la cuchilla.

TAJADAS EXTRA DELGADAS Refrigere la carne en la noche con sus jugos. Antes de cortar, drene y guarde los jugos de la carne. Seque con una toalla de papel. Retire el exceso de grasa. Corte la carne según su grosor deseado. Para servir caliente, coloque las tajadas en un plato a prueba de calor y humedezca con una parte de los jugos guardados. Caliente en el horno a 300ºF por 30 minutos.

QUESO Refrigere completamente antes de cortar. Cubra con papel de aluminio para mantener la humedad. Antes de servir, permita que el queso alcance a temperatura ambiente ya que esto incrementa el sabor natural.

CORTES FRÍOS Los cortes fríos se mantienen por más tiempo y retienen el sabor si se quieren cortar. Para mejores resultados refrigere primero. Retire cualquier plástico o envoltura antes de cortar. Utilice una presión constante y suave para obtener tajadas uniformes.

VEGETALES Y FRUTAS Usted también puede cortar vegetales y frutas incluyendo papas, tomates, zanahorias, repollos, etc.

PANES, PASTELES Y GALLETAS Los panes recién ordenados deben ser enfriados antes de cortarse. Usted puede utilizar la cortadora para cortar panes, pasteles y frutas.